ELEKTRO NUDELKOCHER 900 Reihe

TYP: 9CP/E400, 9CP/E800

Benutzer handbuck



Lieber Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines Baron-Gerätes für Ihren Gastronomiebetrieb. Es handelt sich in der Tat um eine ausgezeichnete Wahl und von unserer Seite aus tun wir unser Bestes, um uns zu vergewissern, dass Sie, wie Tausende anderer Personen auf der ganzen Welt, zu einem zufriedenen Baron-Kunden werden.

Wir bitten Sie das Handbuch aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird Ihnen ermöglicht, zahlreiche korrekte, sichere und wirksame Arbeitsmethodologien zu erlernen, um aus der Nutzung Ihres neuen Gerätes den größtmöglichen Vorteil zu ziehen. Dank der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen und Anregungen können Sie schnell und problemlos mit der Nutzung des Gerätes beginnen und werden schon nach kurzer Zeit feststellen, wie angenehm der Gebrauch eines Baron-Produktes ist.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

Alle wichtigen, technischen Angaben sind auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegeben. Falls der Kundendienst oder technische Unterstützung benötigt wird, teilen Sie uns bitte die entsprechende Seriennummer mit. Auf diese Art wird es uns erleichtert, Ihnen einen angemessenen technischen Kundendienst zu gewährleisten. Außerdem empfehlen wir Ihnen auf den unteren Zeilen die Adresse der nächstgelegenen Baron-Kundendienststelle anzugeben.

Baron TEAM

Baron KUNDENDIENST:..

KONTAKTPERSON:..

1. Allgemeines

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Das Gerät darf nur von Fachpersonal an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole



Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.



Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole



Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes



Da es sich um ein ausschließlich für den professionellen Gebrauch entworfenes Gerät handelt, darf dasselbe nur von Fachpersonal benutzt werden.

Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen!

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen.

Sich davon überzeugen, dass während des Gerätegebrauchs stets Wasser im Becken ist.

Die Nahrungsmittel nicht direkt ins Becken legen sondern in den, in der Verpackung inbegriffenen, Körben kochen.

Beckenablauf geschlossenhalten.

2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen

Bei Defekt oder Betriebsstörungen die Wasserzufuhr absperren, die Gaszufuhr unterbrechen und das Gerät elektrisch abklemmen. Den technischen Kundendienst rufen;

Im Notfall, die Wasserzufuhr absperren, die Gaszufuhr unterbrechen und das Gerät durch Betätigen des Hauptschalters elektrisch abklemmen.

2.3 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen voneinander getrennt und den spezifischen Sammelstellen übergeben werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Anwendung des Gerätes

Der Nudelkocher ist für das Kochen von in Körben untergebrachten Speisen in siedendem Wasser bestimmt. Mit dem Nudelkocher ist es ferner möglich, vorgekochte, kalt gewordene Lebensmittel zu wärmen. In diesem Fall, GN-Behälter verwenden. Im Nudelkocher finden zwei 1/3 GN-Behälter mit 215 mm Tiefe Platz.

3.1.1 Verbotene Verwendung/Verwendung für nicht vorgesehene Zwecke

Der Nudelkocher ist nicht fürs Frittieren ausgelegt. Der einstellbare Temperaturbereich ist für diese Art zu Garen unzureichend.



Für Schäden, die auf schlechte Installation oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

3.2 Konstruktion

Tragwerk aus Edelstahl auf 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung und Fläche sind komplett aus Edelstahl hergestellt .

Becken aus Edelstahl Typ.

3.3 Funktionsprinzip

Die Erwärmung erfolgt mit gepanzerten Widerständen durch Eintauchung, die mechanischen und thermischen Belastungen widerstehen.

Die Wassertemperatur kann in einem Bereich von 50° und 90° (Vorheizung) oder in der Position kontinuierliches Heizen eingestellt werden.



Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet; falls die Temperatur der Widerstände den Grenzwert überschreitet (was passieren kann, wenn die Widerstände trocken liegen), so wird die elektrische Speisung unterbrochen und automatischen leuchtet eine Kontrollleuchte (Pos. 3 auf Abbildung 1) auf.

3.3.1 Bedienschalter und Kontrollleuchten

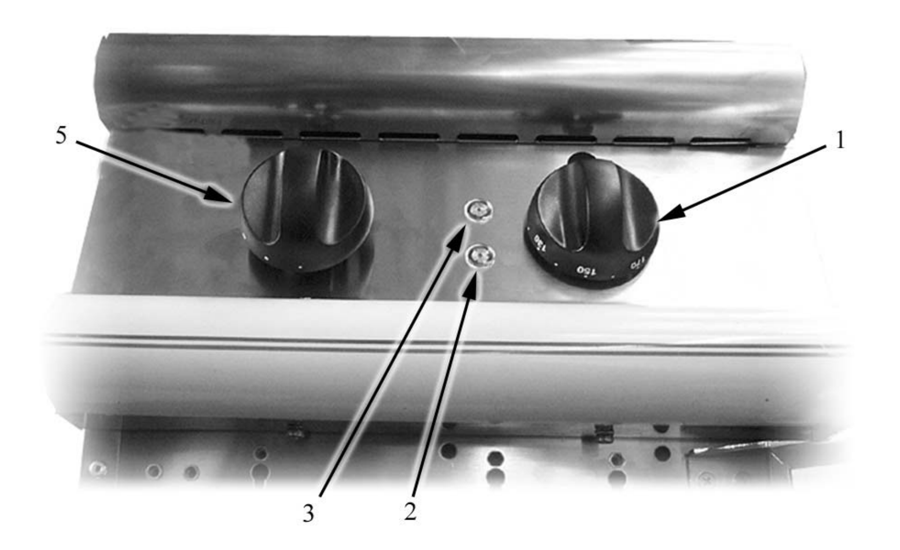


Abb. 1

.1. Thermostatknauf
2. Betriebsleuchte
3. Leitungskontrollleuchte
4. Hahn zum Einlassen des Wassers

Beim Drehen des Knaufs in Uhrzeigerrichtung leuchtet die Betriebskontrollleuchte (Pos. 4 auf Abb. 1) auf. Die Betriebsleuchte (Pos.5 auf Abb.1) bleibt an, bis das Thermostat in die Position 0 gebracht wird. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird, geht die Betriebskontrollleuchte (Pos.4 auf Abb.1) aus. Die Sicherheitskontrollleuchte (Pos.3 auf Abb.1) geht an und das Sicherheitsthermostat greift ein. Die Leuchte geht aus, wenn das Sicherheitsthermostat wie im weiteren verlauf des Handbuchs angegeben zurückgestellt worden ist.

Auf Abbildung 2 werden die Positionen des Knaufs dargestellt.

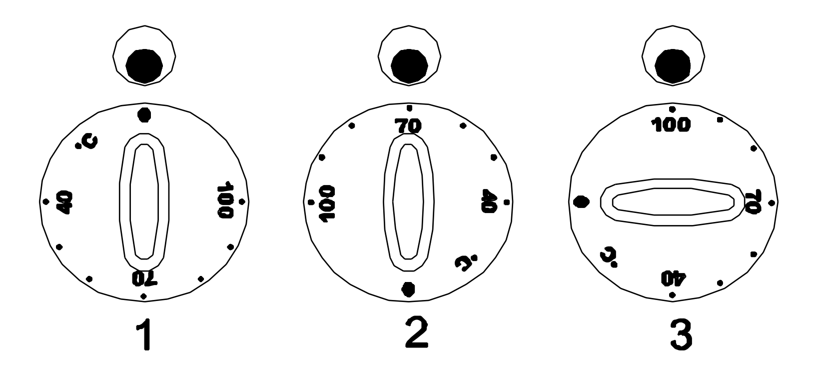


Abb. 2

1. Stellung AUS
2. Position 70°C
3. Position 100°C

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor dem Gebrauch

4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch

Vor dem ersten Garvorgang wird empfohlen das Gerät und vor allem die Becken sorgfältig zu reinigen. Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien sehr vorsichtig vom Nudelkocher entfernen; keine Klebemittelspuren auf der Stahloberfläche hinterlassen. Den Nudelkocher mit Heißwasser reinigen. Wenn nötig, mit nicht entzündbarem Lösungsmittel die Klebstoffreste entfernen.

Vor der ersten Verwendung des Gerätes, das Becken mit Heißwasser und einem Schwamm reinigen.



Die Teile aus Edelstahl müssen mit einem nicht scheuernden und spezifisch zur Reinigung von Stahloberflächen angezeigten Reinigungsmittel gesäubert werden.

Gerät nach der Reinigung mit klarem Wasser abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.



Vor dem ersten Erhitzen des Nudelkochers, das Becken bis zum Höchststand füllen. Sich erinnern, den Auslasshahn zuzudrehen.



Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen reinigen.

4.2 Gebrauch des Gerätes

4.2.1 Füllen des Beckens.



Vor allem kontrollieren, ob der Hahn für das Entleeren geschlossen ist. (Pos. 1 auf Abbildung 3) auf.

Das Becken bis zum Erreichen des max. Pegels (Überlauf) füllen und dazu den Zulaufhahn öffnen.

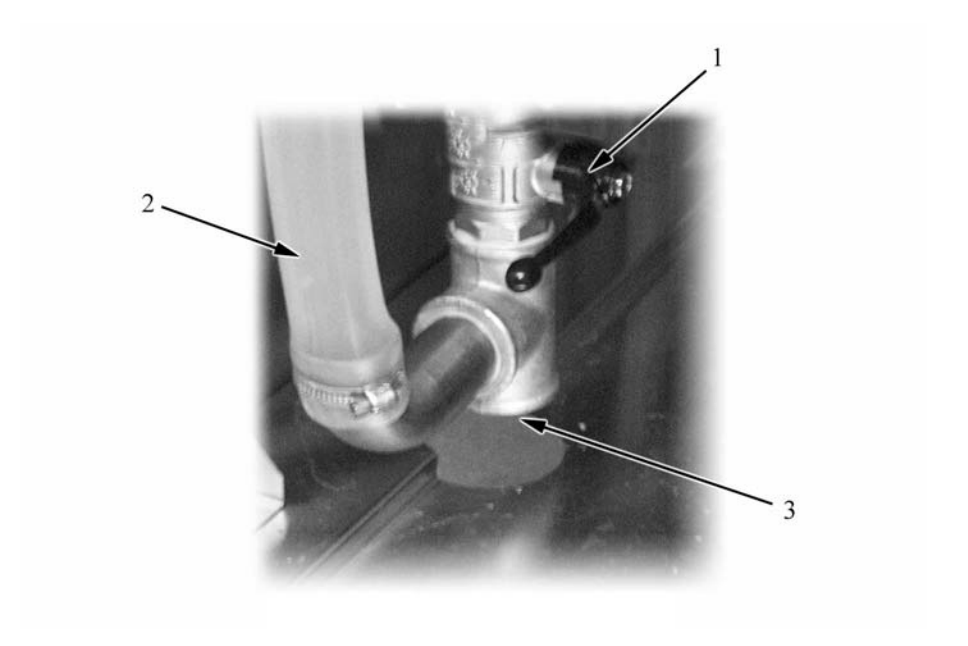


Abb. 3

1. Auslaufhahn
2. Überlaufleitung
3. Auslass

4.2.2 Einschalten des Gerätes

- Dem Gerät Spannung zuführen, indem der außen installierte Sicherheitsschalter betätigt wird.
- Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn leuchtet die Netzleuchte (Pos. 3 auf vorstehender Abbildung 1) auf und zeigt damit an, dass das Gerät unter Spannung steht;
- Wird der Drehknopf noch weiter gedreht, beginnt das Wasser sich zu erwärmen. Dieses Beheizung erfolgt durch gussgekapselte Tauchheizelemente, die widerstandsfähig gegen mechanische und thermische Beanspruchung sind. Wenn die Beheizung in Betrieb ist, leuchtet ebenfalls eine Betriebsleuchte (Pos. 2 in der Abb. 1 weiteroben);
- Die Wassertemperatur kann zwischen 70°C und 90°C (Vorwärmung) oder auf die Position stetige Beheizung (siehe Abb. 2 weiteroben) ausgewählt werden.

4.2.3 Garen

- Die Gartemperatur mithilfe des Thermostats auswählen;
- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur das Wasser salzen und bei Bedarf Öl zufügen;
- Die Nahrungsmittel in den Körben anordnen und letztere in kochendes Wasser tauchen. (Die Kochzeit hängt von den Speisen ab);
- Wenn das Gargut fertig gekocht ist, den Korb anheben, um das Abtropfen des Wassers zu ermöglichen, es leicht durchschütteln und in einen Behälter oder einen Servierteller geben;
- Sich stets überzeugen, dass Wasser im Becken ist.



Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.

4.2.4 Ausschalten des Gerätes

Den Nudelkocher abschalten, indem der Thermostat bis zur Position 0 in der Abb. 2 gedreht wird. Jetzt schaltet sich auch die Netzleuchte aus. [CPE]

4.2.5 Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Der Eingriff des Sicherheitsthermostats verhindert die Überhitzung der Widerstände, die einen Brand verursachen könnte. Dies ist eine Sicherheitsmaßnahme gegen Störungen der Komponenten oder falsche Bedienung (zu wenig Wasser in der Wanne, Widerstände verschmutzt oder sonstige Fehler).

Wenn das Sicherheitsthermostat ausgelöst hat, das Gerät elektrisch abklemmen und wie folgt vorgehen:

— Ca. 10 Minuten warten, damit die Temperatur des Wassers unter 90°C sinken kann;
— Das Sicherheitsthermostat wie folgt zurückstellen:
  - Die Türen öffnen.
  - Das Werkzeug drücken, bis ein metallisches Geräusch hörbar ist.



Abb. 4

.—Die Wanne reinigen und bis zum max. Pegel Wasser nachfüllen

— Das Gerät einschalten.

Wenn das Sicherheitsthermostat erneut auslösen sollte, den technischen Kundendienst rufen.

4.2.6 Entleerung des Beckens.



Bei der Ausführung dieses Vorgangs, der nur ausgeführt werden darf, wenn sich das Wasser abgekühlt hat, besonders vorsichtig sein.

- Den Hebel (Pos. 1 auf Abb. 3) bis zur Öffnung des Auslaufhahns drehen.

4.3 Nach dem Gebrauch

4.3.1 Tägliche Reinigung



Das Gerät vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten abschalten und die Stromversorgung mit dem Sicherheitsschalter, der sich hinter dem Gerät befindet, unterbrechen.

Vor dem Reinigen des Nudelkochers sein Abkühlen abwarten.

Das Becken entleeren, siehe vorstehendes Kapitel "Entleerung des Beckens".

Allgemeines

Hauptursachen für die Beschädigung oder Korrosion von rostfreiem Stahl:

- Verwendung von Scheuermitteln oder sauren Reinigungsmitteln, vor allem auf Chlorbasis wie Chlorwasserstoffsäure oder Natriumhypochlorit (Chlorbleichlauge). Deshalb vor dem Erwerb eines Reinigungsmittels sicherstellen, dass es nicht zur Korrosion des Edelstahls führt;
- Ansammlung eisenhaltiger Ablagerungen (wie sie von in Wasser, das durch die Rohrleitungen fließt, gelöstem Rost, besonders nach längerem Stillstand, verursacht werden) weshalb diese Ansammlung zu vermeiden ist; ferner sollten keine Eisenschwämmchen für die Beseitigung schwieriger Essensrückstände verwendet werden, lieber Schwämmchen oder Spachtel aus rostfreiem Stahl oder aus weicheren Materialien, die aber nicht eisenhaltig sein dürfen, benutzen;
- Vernässung durch Stoffe mit säurehaltigen Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz usw. Aus diesem Grund sind längere Berührungen dieser Substanzen mit den Stahlkomponenten des Gerätes zu vermeiden. Besonders schädlich für die Oberflächen ist die Verdampfung von Salzlösungen auf ihnen.

Normale Reinigung

Eine sorgfältige, tägliche Reinigung erhält den einwandfreien Zustand des Gerätes und erhöht seine Lebensdauer. Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen, hierzu Wasser und Seife oder, wie zuvor erwähnt, nicht scheuernde und säurefreie Reinigungsmittel verwenden. Scheuernde und säurehaltige Reinigungsmittel dürfen auch nicht für die Reinigung der in Gerätenähe gelegenen Fußböden benutzt werden, da sich auch die Dämpfe ablagern und die Stahloberflächen beschädigen können. Wenn der Nudelkocher sehr schmutzig sein sollte, einen synthetischen Schwamm vom Typ Scotch Brite TM benutzen. Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Die Benutzung von Stahl-Topfreiniger, die Rostflecken hinterlassen können, vermeiden. Es aus demselben Grund vermeiden, das Gerät mit eisenhaltigen Gegenständen zu berühren.



Um die Entstehung von Korrosion zu vermeiden, muss man sich vergewissern, dass alle an den Wänden oder auf dem Boden des Beckens verbliebenen Salzrückstände sorgfältig entfernt wurden.



Um Probleme, die auf schädliche Einsickerungen zurückzuführen sind, zu vermeiden, niemals direkte Wasserstrahlen benutzen.

Flecken und Abrieb auf dem Stahl

Kratzer und braune Flecken können mit Edelstahl-Schleifkissen oder synthetischen Schleifschwämmen, die immer in Satinierrichtung zu benutzen sind, geglättet oder beseitigt werden.

Rost

Falls Rostflecken beseitigt werden müssen, ist es erforderlich, sich bezüglich eines geeigneten Waschmittels, an Hersteller industrieller Reinigungsmittel zu wenden. Zu diesem Zweck können auch Industrieprodukte für die Reinigung von kalkhaltigen Ablagerungen benutzt werden. Nach der Verwendung dieser Produkte und nach dem Spülen mit klarem Wasser, könnte sich ein alkalisches Reinigungsmittel als notwendig erweisen, um die auf der Oberfläche verbliebenden Säureverbindungen zu neutralisieren.

Reinigung des Nudelkochers

Gelegentlich mit einem geeigneten Produkt eventuelle Verkrustungen oder Kalkablagerung entfernen und dabei wie nachstehend beschrieben vorgehen:



Es unbedingt vermeiden, die dabei entstehenden Dämpfe einzuatmen. Eine Schutzmaske und Gummihandschuhe tragen.

4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, muss es, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselinöl-Spray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden.

Die Stromversorgung durch Betätigen des außen angebrachten Sicherheitsschalters unterbrechen. [CPE]

4.3.3 Routinemäßige Wartung

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die folgende Wartungsarbeit muss mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden:

- Überprüfung der Regel- und Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktion;



Es wird die Unterzeichnung eines technischen Kundendienstvertrages empfohlen, der mindestens eine Überprüfung pro Jahr vorsieht.

4.3.4 Außerordentliche Reinigung [CPE]

Beim Kochen der Teigwaren bildet sich Stärke, die mit Eiweiß vergleichbar ist und die an den Heizkörpern verbrennt. Je nach dem, wie oft der Nudelkocher verwendet wird, 3 - 6 Mal täglich eine entsprechende Reinigung vornehmen. Den Thermostat auf Position 0 stellen. Das Becken gemäß Anleitungen entleeren, den Ablauf öffnen und die Heizkörper und den Beckenboden gründlich abreiben, um die restliche Stärke zu entfernen. Den Ablasshahn schließen und das Becken bis zum Höchststand füllen. Den Thermostatdrehknopf auf die gewünschte Gartemperatur stellen.

5. Installation

5.1 Allgemeines



Der Hersteller kommt nicht für Personen- oder Sachschäden auf, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind und haftet nicht für Schäden, die durch eine schlechte Installation verursacht wurden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen

Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Geräte, die in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss. Die Geräteinstallation und -wartung sind gemäß den Vorschriften und gültigen Normen auszuführen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte:
-
- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke;
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe;
- besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.).

5.2 Abgasführung

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum, möglichst unter einer Dunstabzugshaube, und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden, so dass eine wirksame Abführung der durch den Garvorgang erzeugten Dämpfe und Abgase gewährleistet ist. [CPE]

5.3 Mögliche Störungen/Interferenzen aus der Umgebung [CPE]



Falls der Nudelkocher in unmittelbarer Nähe anderer elektrischer Geräte installiert wird, sicherstellen, dass sie sich nicht gegenseitig stören. Auch die Stromversorgungen müssen voneinander unabhängig sein.

5.4 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0°C im Lager gelagert wurde muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10°C gebracht werden.

5.5 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation des Nudelkochers, sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen. Einige Teile sind von einer selbst klebenden Folie umhüllt, die sorgfältig zu beseitigen ist (siehe Paragraf "Vorbereitung für den Gebrauch").

5.6 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Bei der Verpackungsentsorgung sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.7 Positionierung



Vor dem Durchführen jeglicher Arbeit am Gerät die Gas- und Wasserzufuhr absperren und die Stromversorgung unterbrechen.



Bevor man mit der Arbeit beginnt, das Becken gut reinigen und es bis zum Höchststand beim Überlauf füllen.

Das Gerät mit Hilfe einer Waage nivellieren. Die Gerätehöhe lässt sich mit den verstellbaren Füßen einstellen. Auf diese Weise bleibt das Gerät gut befestigt.

Dafür sorgen, dass bei der Arbeit alle Brandverhütungsvorschriften und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.



Das Gerät erzeugt keine gefährlichen Temperaturen, es kann daher die Wand berühren. [CPE]

5.8 Elektrische Anschlüsse [CPE]

5.8.1 Allgemeines



Das Gerät darf nur, wenn es an die Erdung angeschlossen ist, funktionieren.

Das Gerät ist bereits für den Schalttafelanschluss vorbereitet. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss folgendes überprüft werden:

- die Spannung des Stromverteilungsnetzes muss die auf dem Typenschild angegebenen Werte aufweisen;
- die Erdungsanlage muss wirksam sein;
- das Stromkabel muss aus Gummi gefertigt und qualitätsmäßig mindestens so hochwertig sein wie der Typ H07RN-F und darüber hinaus über Leiter verfügen, die einen der Höchstlast entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe am Ende dieses Handbuchs);
- zum Installationszeitpunkt muss hinter dem Gerät einen wirksamen, allpoligen Unterbrecher mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm montiert werden. Zu diesem Zweck können automatische thermisch-magnetische Schutzschalter verwendet werden. Der allpolige Unterbrecher muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Man empfiehlt das Einsetzen eines Schutzschalters mit thermisch-magnetisch Auslösung und Sicherungsschutz;
- das Gerätekabel darf nicht direkten Wärmequellen ausgesetzt werden.

5.8.2 Anschluss des Stromkabels vom Typ Y an die Klemmleiste des Gerätes



Das Stromkabel kann ausschließlich vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgetauscht werden (das Gerät wird mit Stromkabel geliefert).

Um sich Zugang zur Klemmleiste zu verschaffen, wie folgt vorgehen:

- Den elektrischen Strom ausschalten.
- Die Schutzabdeckung im Innern der rechten Seitenwand (Pos.1 auf Abb.5) entfernen; dazu die entsprechenden Befestigungsschrauben (Pos.2 auf Abb. 5) lösen.
- Die Klemmleiste befindet sich darunter.

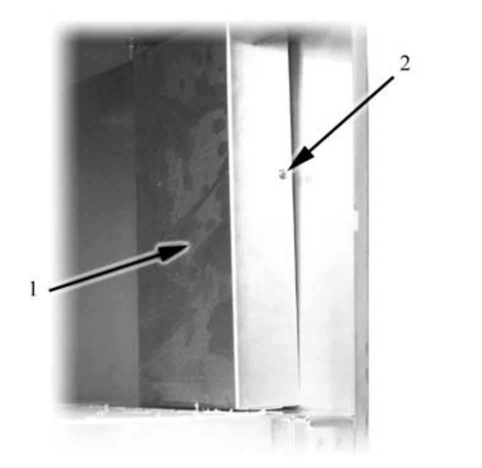




Abb. 5

1. Schutzabdeckung
2. Positionierung Schrauben
3. Klemmleiste



Das Stromkabel muss mit der am Gerät montierten Stopfbüchse blockiert werden, um der Rissgefahr vorzubeugen.



Das Erdungskabel muss eine Länge aufweisen, so dass es eventuelle mechanische Spannungen erst nach den aktiven Leitern erleidet.

5.8.3 Äquipotentielle Klemme



Das Gerät muss an eine äquipotentiale Schaltung angeschlossen werden. Dazu befindet sich auf der unteren rechten und linken Seite des Gerätes eine Klemme mit der Kennzeichnung "equipotential" (siehe Abbildung 6) .

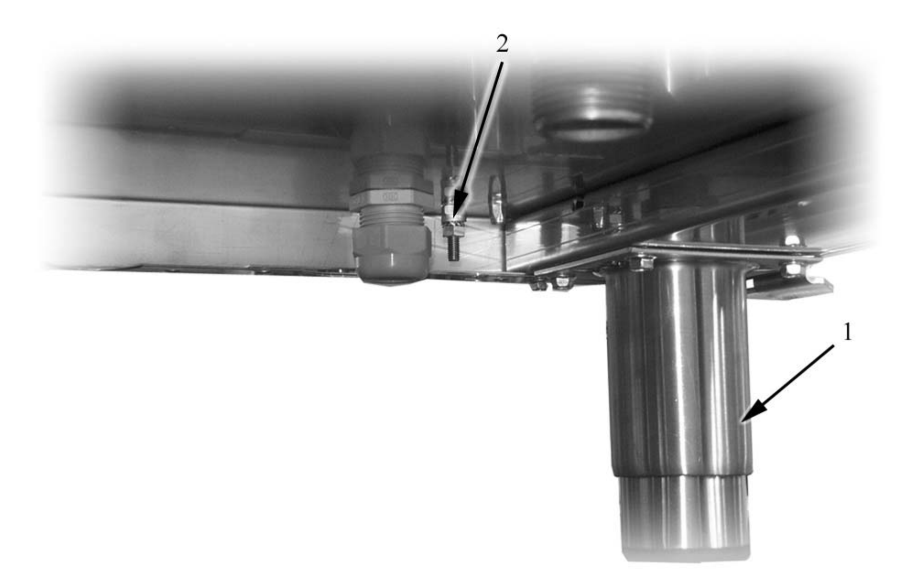


Abb. 6
1. Vorderer rechter Fuß
2. Äquipotentielle Klemme

5.9 Wasseranschluss

Das Verbindungsstück für die Wasserzufuhr muss aus Metall des festen oder biegsamen Typs sein und Rohrleitungssysteme mit entsprechendem Querschnitt haben.

5.10 Ablauf

Beim Ablauf handelt es sich um einen Bodenablauf. Er wird mit einem hitzebeständigen Kunststoffrohr (min. 90 °C) ausgeführt. Der Anschluss an das bestehende Abwassernetz ist gemäß den geltenden örtlichen Hygienevorschriften zu tätigen.

5.11 Schulung des Personals

Das zuständige Personal unter Bezugnahme auf die Betriebsanleitung über die Verwendung des Gerätes sowie über die Funktionsweise desselben unterrichten und dem Personal die Betriebsanleitung aushändigen.

5.12 Typenschild

Das Typenschild mit den Spezifikationen des entsprechenden Modells ist an der auf den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position angebracht und beinhaltet die unten verzeichneten Angaben:

Hersteller:	
Modell:	(siehe Einbanddeckel)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Erdgasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Flüssiggasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussdruck:	
Erdgas G20	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Flüssiggas (Butan/Propan) G30/G31	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Stadtgas: G110/G120	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Gasanschlussstück:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussspannung:	(siehe das an der Verpackung und am Gerät angebrachte Etikett)
Gerät eingestellt für:	

6. Fehlersuche

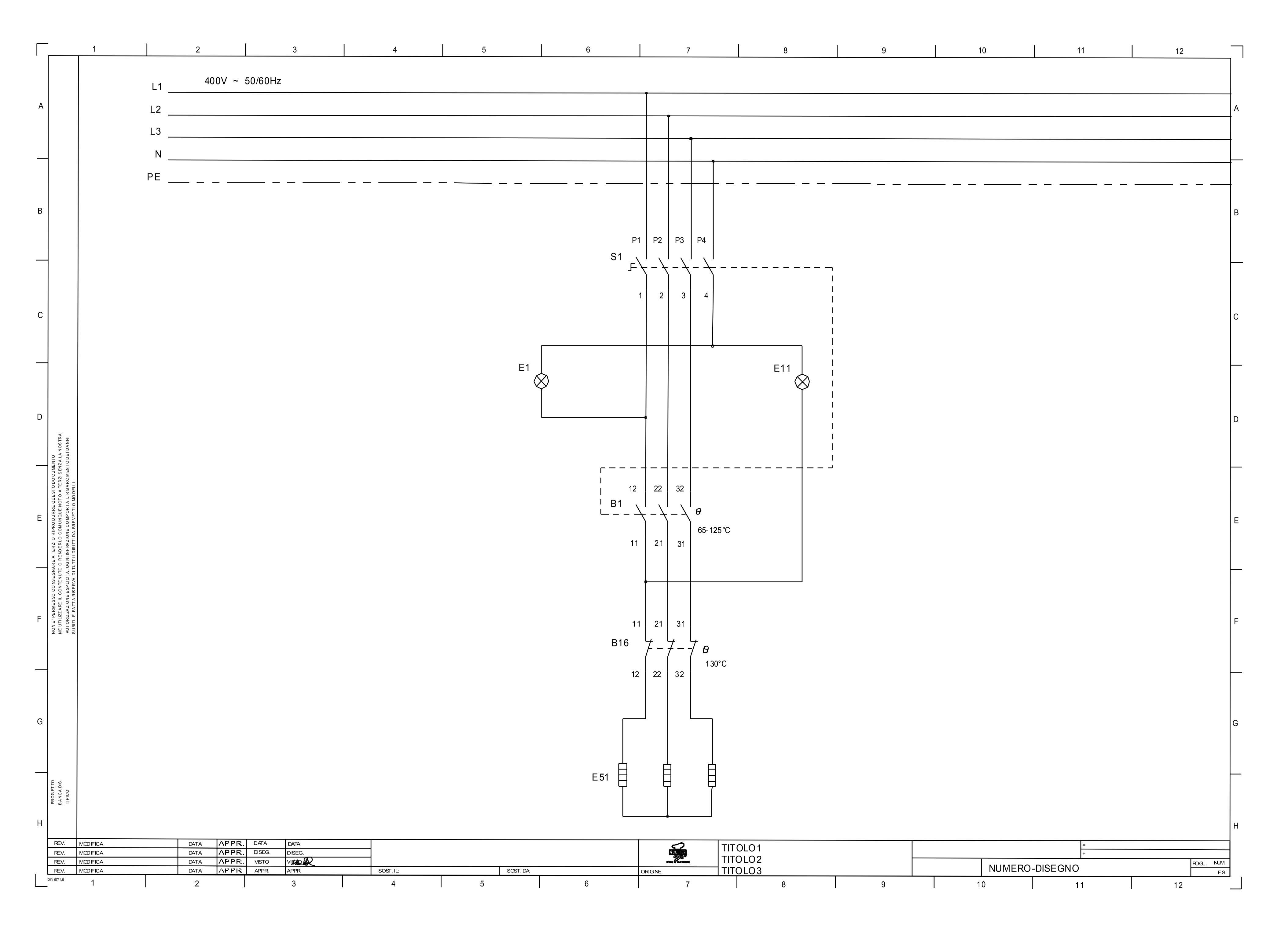
Falls das Gerät nicht funktionieren sollte, den Sicherungskasten kontrollieren, um sich davon zu überzeugen, dass die Sicherungen (Überlastungsschutz) nicht durchgebrannt sind. Die Schutzvorrichtung gegen Überlastung von einem spezialisierten Techniker überprüfen lassen.



Der Benutzer darf an keinem Teil dieses Gerätes Wartungseingriffe vornehmen. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

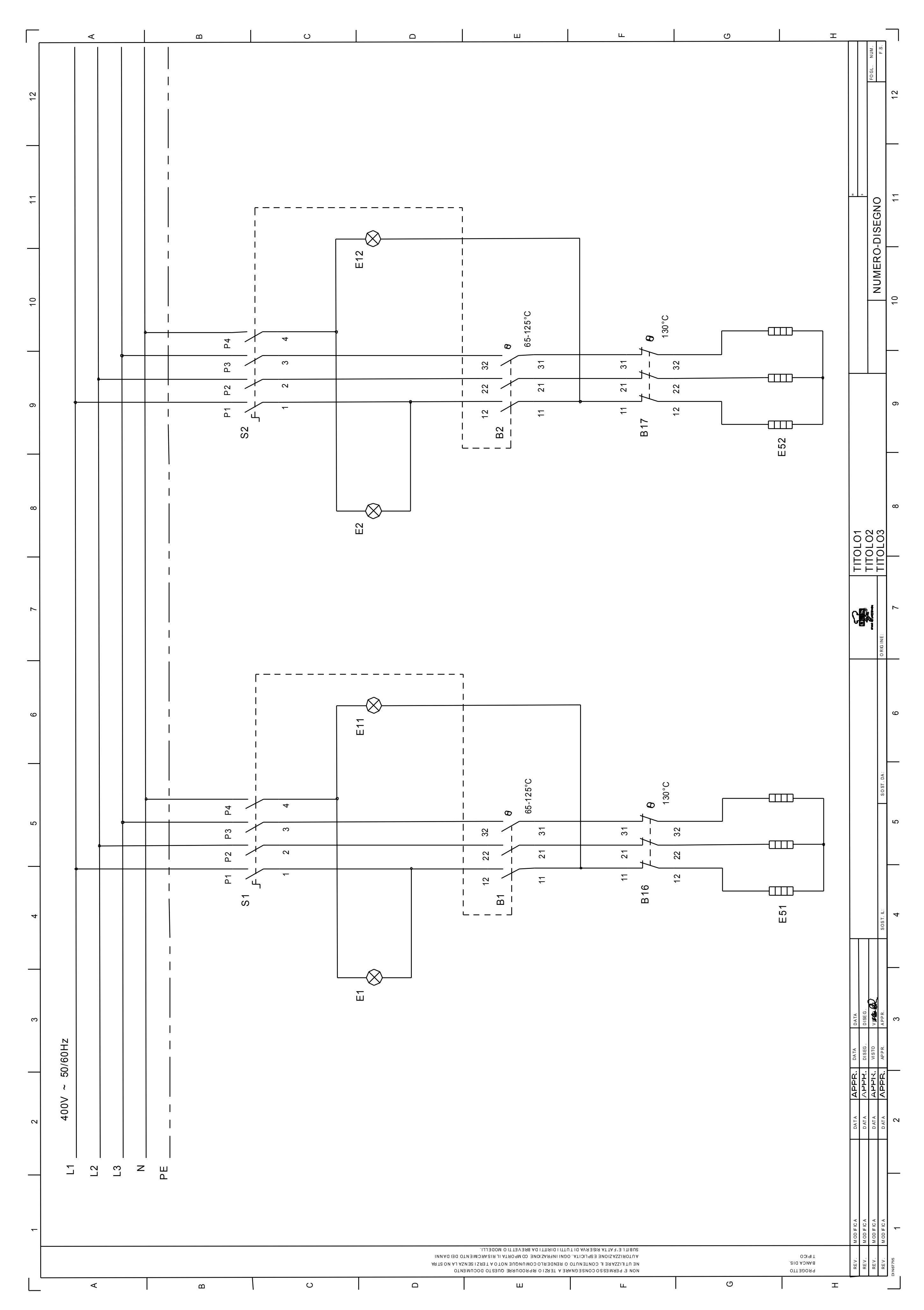
PROBLEM	URSACHE	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
Das Wasser erwärmt sich nicht:	Keine Stromversorgung	Überprüfen, dass das Gerät elektrisch gespeist wird	
	Komponenten der elektrischen Schaltung defekt		Überprüfen
	Eingriff des Sicherheitsthermostats	Das Sicherheitsthermostat zurückstellen	
	Widerstände defekt		Austauschen
Es ist nicht möglich, das Gerät auf die niedrigen Temperaturen einzustellen	Thermostat beschädigt		Austauschen

7. Teknische Spezifikationen



827SC0056: Schaltplan 9CP/E400, 3/N/PE ~ 400V 50-60Hz

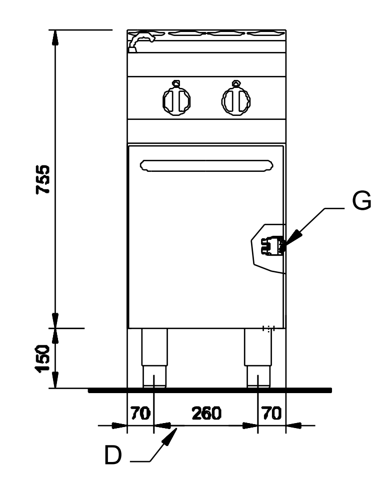
827LE0056: Schaltplan-Legende 827SC0056			
9CP/E400 3/N/PE ~400V 50-60 Hz			
Kennzeich.	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Eigenschaften
S1	6A046001	Schalter	3F
B1	6A044650	Regelthermostat	65 - 125 °C - 3F
B16	6A049407	Sicherheitsthermostat	130 °C - 3F
E1	826650050	Leitungskontrolleuchte	400V - 150 °C
E11	6A038506	Betriebskontrolleuchte	400V - 150 °C
E51	6A037220	Heizelement	9000W - 230V

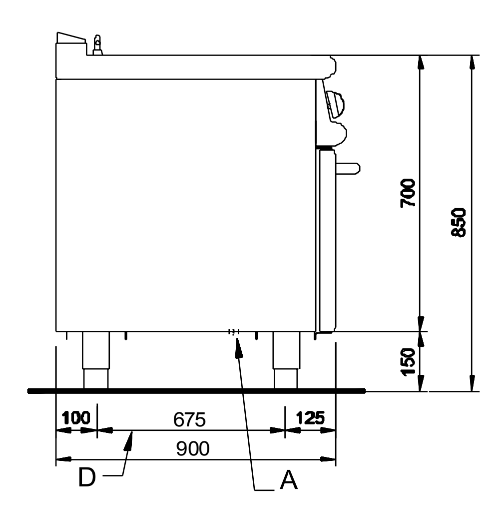


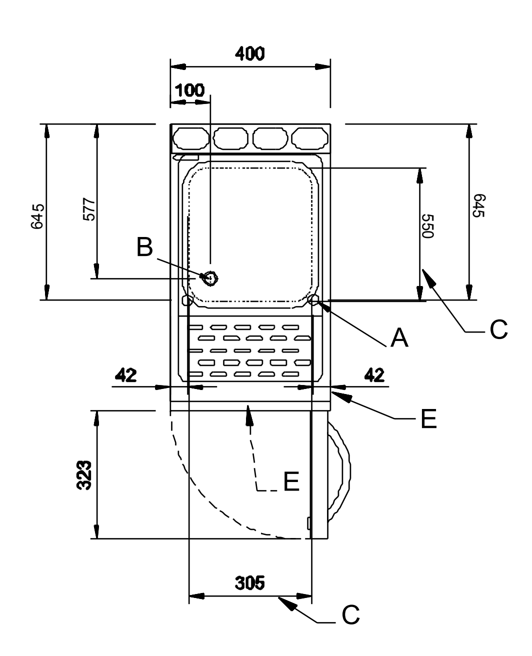
827SC0057: Schaltplan 9CP/E800, 3/N/PE ~ 400V 50-60Hz

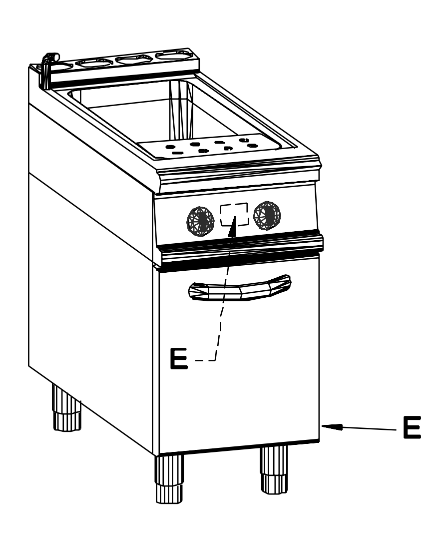
827LE0057 Schaltplan-Legende 827SC0057			
9CP/E800 3/N/PE ~400V 50-60 Hz			
Kennzeich.	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Eigenschaften
S1 - 2	6A046001	Schalter	3F
B1 - 2	6A044650	Regelthermostat	65 - 125 °C - 3F
B16 - 17	6A049407	Sicherheitsthermostat	130 °C - 3F
E1-2	826650050	Leitungskontrolleuchte	400V - 150 °C
E11 - 12	6A038506	Betriebskontrolleuchte	400V - 150 °C
E51 - 52	6A037220	Heizelement	9000W - 230V

Anschlusszeichnung 9CP/E400



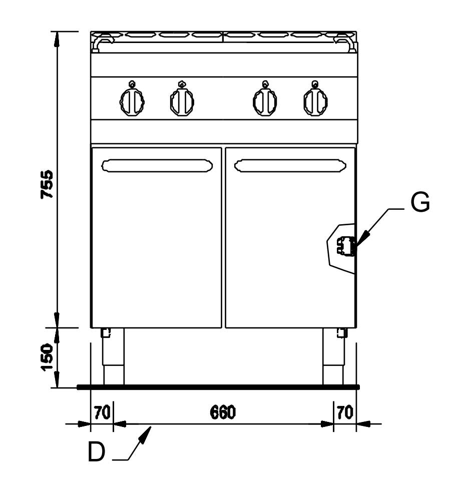


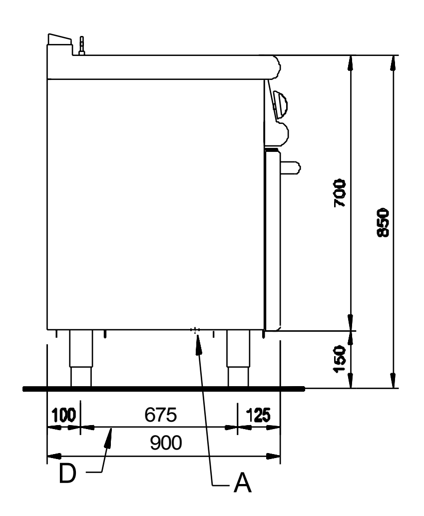


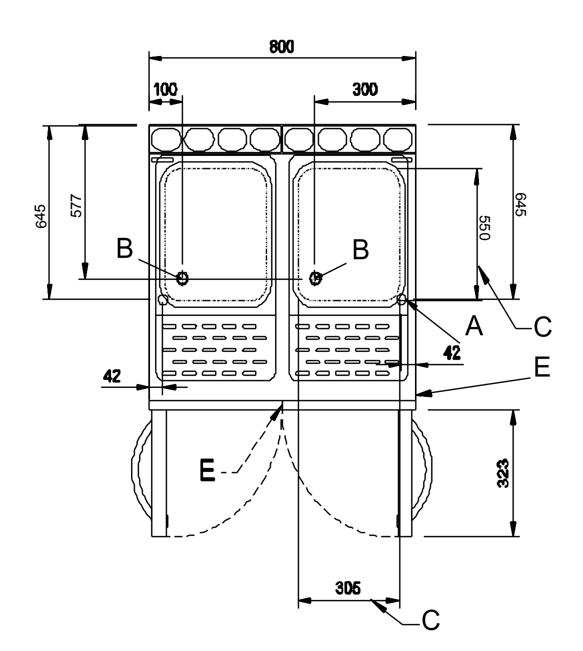


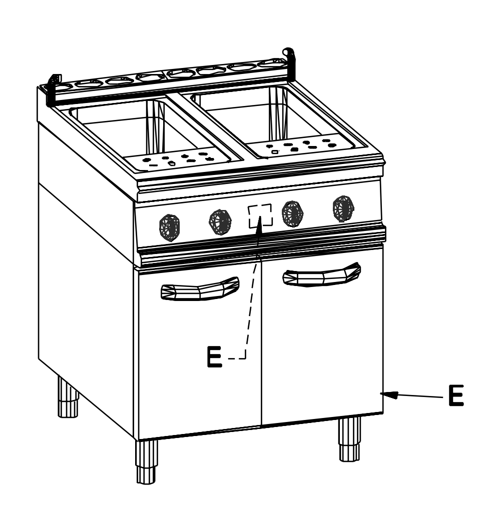
	Beschreibung
A	Netzkabel
B	Ablauf
C	Beckenmaße
D	Fuß
E	Typenschild
G	Klemmleiste

Anschlusszeichnung 9CP/E800









	Beschreibung
A	Netzkabel
B	Ablauf
C	Beckenmaße
D	Fuß
E	Typenschild
G	Klemmleiste

Ernännung	Mod-ell	Typ	Spannung	Spezifikation
Netzspannung			A	3/N/PE~400V 50-60 Hz
Netzspannung			H	3/PE~230V 50 Hz
Querschnitt der Wasserzufuhrleitungen				½ der Zoll
Querschnitt der Beckenablaufleitungen				1 der Zoll

400E=9CP/E400, 800E=9CP/E800

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz